



Dionigi

MONTEFALCO SAGRANTINO

D.O.C.G. PASSITO

Il Montefalco Sagrantino in versione “Passito” è il tradizionale. Vino per le “grandi occasioni”. Ogni contadino lo coltivava nella sua vigna, facendo appassire i piccoli grappoli neri su graticci di canne, detti “camorganne”, fino a Natale, per poi sgranarli manualmente e premerli in piccoli torchi. Il vino ottenuto veniva lasciato invecchiare per almeno 2 anni. Il nostro Montefalco Sagrantino Passito viene lasciato ad appassire sui graticci per 2 mesi e mezzo circa. Il suo colore è rosso rubino intenso tendente al granato, con un profumo ricco e avvolgente di fichi secchi, confetture di frutti di bosco e spezie. Va servito a 14/16°C circa e si abbina con crostate di frutta, pasticceria secca e anche con formaggi stagionati.

The Montefalco Sagrantino “Passito” is the traditional version. A Wine for “special occasions”. Each farmer cultivated it in his vineyard, doing wither small black grapes on racks, called “camorganne,” until Christmas. The resulting wine was left to age for at least two years. Our Sagrantino Passito is left to dry on racks for two months and a half. Its color is an intense ruby red, tending to garnet, with a rich and enveloping scent of figs, jams of wild berries and spices. Serve at 14/16°C. It goes well with fruit tarts, pastries and with mature cheeses.

SCHEDA TECNICA - TECHNICAL CARD

Denominazione

Montefalco Sagrantino Passito

D.O.C.G.

Zona di produzione

Bevagna

Vitigno

100% Sagrantino

Esposizione vigneto

Sud Est

Età dei vigneti

10/15 anni

Altitudine

260 m s.l.m.

Sistema di allevamento

Cordone speronato

Numero ceppi per ettaro

5.500

Caratteristiche terreno

Calcareao Argilloso

Produzione per ettaro

60 q. li

Appassimento

Circa 3 mesi sui graticci
con appassimento naturale

Vinificazione

Macerazione con le bucce
per circa 30 giorni

Maturazione

24 mesi in acciaio

Affinamento in bottiglia

Minimo 12 mesi

Bottiglie prodotte

Circa 2.000 da 0,375 l.

Caratteristiche

Colore rosso molto intenso con riflessi
che tendono al granato, al naso è in-
tenso e persistente con sentori di more,
fichi secchi e confettura di prugna, al
gusto è amabile pieno ed equilibrato

Particolarità

Questo vino è volutamente non filtrato

Abbinamenti

Si accosta molto bene a dolci a
pasta secca, cioccolato, Rocciata (tipico
dolce umbro) e formaggi stagionati

Temperatura di servizio

15° C

Consiglio per la mescita

Aprire almeno un'ora prima e se pos-
sibile versare in un decanter per una
perfetta ossigenazione

Appellation

Montefalco Sagrantino Passito

D.O.C.G.

Produced in

Bevagna, Umbria

Grape

100% Sagrantino

Aspect

South-East facing

Age of vineyard

10/15 years

Altitude

260m a.s.l.

Training system

Spurred cordon

Vines per hectare

5,500

Soil type

Limestone, clay

Production pr hectare

6 tons

Pre-drying of grapes

About 3 months natural air-drying on
racks

Vinification

On-skin maceration for 30 days

Ageing

24 months in stainless steel

Bottle ageing

Minimum 12 months

Bottles produced

About 2.000 of 375ml.

Tasting notes

Extremely intense ruby red
with garnet highlights.

On the nose, concentrated and persi-
sistent flavours of mulberry, dried figs
and plum jam. In the mouth,
the sweetness is full and balanced

Special feature

This wine is deliberately left unfiltered

Food pairing

Goes very well with pastries, chocolate,
Rocciata (traditional Umbrian dessert)
and mature cheeses

Serving temperature

15° C

Serving suggestion

Open at least an hour before drinking
and, if possible, decant to obtain per-
fect oxygenation